

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2020 Sauvignon Blanc trocken

Gutswein | aus dem Selztal

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party.

Braunewell // Sauvignon Blanc stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Viel Vergnügen!



Wein Exotisch reife Ananas, Maracuja und Banane finden sich neben heimischen Früchten wie Granny Smith, Birne und Stachelbeere. Am Gaumen knackig frisch mit harmonischem Süß-Säure-Spiel.

Boden lehmige Kalkböden, Kalk- & Tonmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der letzten Septemberdekade. Alle Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen.

Ertrag 86 hl/ha

Ausbau 12-48 Stunden Maischekontakt so können die Aromen aus den Schalen voll in den Saft übergehen. Gezügelter Vergärung im Edelstahltank und älteren Holzfässern bis Mitte Februar. Abfüllung Februar 2021.

Empfehlung Asiatische Gerichte und auch aromatische Fisch- oder Meeresfrüchtegerichte.

Lagerfähigkeit mindestens 3 Jahre

Trinktemperatur 9-11 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 3,0 g/l

Abfüllerdaten Abfüller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 01 21 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950154